

টাস্ক খ৩ এর জন্য সম্পূরক উপাদান:

সুরক্ষিতকরণ কর্মসূচি সম্পর্কে তথ্য:

বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (ডব্লিউএইচও)) খাদ্যে পুষ্টিবৃদ্ধিকরণ কর্মসূচির নকশা ও তা বাস্তবায়নে দেশগুলিকে সহায়তা করার জন্য নির্দেশিকা প্রদান করে থাকে।

ভোক্তাদের ব্যবহারের জন্য খুচরা বাজারে পাওয়া ময়দাচিনি এবং লবণের মতো মৌলিক পণ্য থেকে শুরু করে , উৎপাদনের সময় সুগঠিত প্রক্রিয়াজাত খাবারের জন্য খাদ্য মাধ্যমগুলি পরিবর্তিত হয়। সমগ্র জনগোষ্ঠীর কাছে পৌঁছানোর ক্ষেত্রে মৌলিক পণ্যগুলি সাধারণ জনগণের পুষ্টিবর্ধকের জন্য তুলনামূলকভাবে আরও উপযুক্ত। পক্ষান্তরে, নির্দিষ্ট প্রক্রিয়াজাত খাবারগুলি নির্দিষ্ট জনসংখ্যা গোষ্ঠীকে লক্ষ্য করে পুষ্টিবৃদ্ধিকরণ উদ্যোগের জন্য আদর্শ।

একটি পুষ্টিবৃদ্ধিকরণ কৌশল হিসাবে লবণ নির্বাচন বিভিন্ন কারণের উপর ভিত্তি করে:

১) লবণ সকলের দ্বারা ব্যাপকভাবে গৃহীত হয়।

২) সারা বছর লবণের (ব্যবহার স্থিতিশীল থাকে।

৩) লবণ উৎপাদন সাধারণত নির্দিষ্ট ভৌ (গোলিক এলাকায় সীমাবদ্ধ থাকে।

৪) লবণ আয়ো (ডাইজেশন প্রযুক্তি নিম্ন আয়ের দেশগুলিতে প্রয়োগ করা সহজ এবং সাশ্রয়ী।

৫) স্বাদ বা গন্ধে কোনো প্রভাব পড়ে না। ,লবণে আয়োডিন যোগ করলে এর রং (

৬) আয়োডিনযুক্ত লবণ (ের গুণগত মান উৎপাদনখুচরা এবং গৃহস্থালি পর্যায়ে পর্যবেক্ষণ করা যেতে পারে। ,

(রেফারেন্স: বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা:

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43412/9241594012_eng.pdf?sequence=1)

এখানে ডেনমার্কের একটি উদাহরণ) ২০২৪: দেয়া হল (

২০০০ সাল থেকে, পাউরুটি এবং বেকারি পণ্যগুলির লবণ এবং গৃহস্থালীর লবণে আয়োডিনকে বাধ্যতামূলক করা হয়েছে। লবণে আয়োডিনের সুরক্ষিত স্তর প্রাথমিকভাবে ছিল ১৩ মাইক্রোগ্রাম আয়োডিন/গ্রাম লবণ। ২০১৯ সালে, ডেনমার্কের সাধারণ জনগণের মধ্যে আয়োডিনের পুষ্টি নিশ্চিত করার জন্য এটি ২০ মাইক্রোগ্রাম আয়োডিন/গ্রাম লবণে বৃদ্ধি করা হয়েছিল।

কুটি এবং বেকারি পণ্যগুলিতে ব্যবহৃত লবণে এবং গৃহস্থালীর লবণে বাধ্যতামূলক আয়োডিন যোগ করার পাশাপাশি ডেনমার্ক নির্দিষ্ট খাদ্য গোষ্ঠীর আয়োডিন দিয়ে স্বচ্ছায় পুষ্টিবৃদ্ধির অনুমতি রয়েছে। এর মধ্যে রয়েছে দুধভিত্তিক -) ভিত্তিক বিকল্প-পানীয় এবং তাদের সংশ্লিষ্ট উদ্ভিদ ১৮ মাইক্রোগ্রাম আয়োডিন/গ্রাম, এবং বিভিন্ন খাদ্যপণ্যের উপাদান হিসেবে লবণ যোগ করা) ২৭-৫০ মাইক্রোগ্রাম আয়োডিন/গ্রাম।(